

NEGRAR. Lo scorso anno l'80 per cento dei rifiuti raccolti sono stati destinati al riciclo

La differenziata cresce Così il Comune risparmia

I ricavi ottenuti sono stati utilizzati nella gestione dell'area ecologica di Arbizzano e per migliorare le isole del capoluogo e di Prun

Camilla Madinelli

I negrari riciclano di più e meglio i rifiuti prodotti in casa. Lo dicono i dati definitivi del 2016, arrivati a marzo in municipio, tra cui spicca un bel 80 per cento di percentuale di raccolta differenziata, destinata al riciclo. Di conseguenza, la spazzatura che finisce in discarica diminuisce, l'ambiente ne trae giovamento e il Comune gioisce nell'incassare qualche risparmio da reinvestire.

«I cittadini di Negrar producono meno del 20 per cento di rifiuti destinati allo smaltimento, tutto il resto viene riciclato», sottolinea l'assessore ad Ecologia e ambiente, Fausto Rossignoli. Che fornisce un altro dato: «Rispetto al 2010, i negrari producono oggi circa 500 tonnellate annue in meno di rifiuti non riciclabili», afferma. «Una montagna di spazzatura di circa un milione e mezzo di sacchetti che invece di intasare le discariche viene rigenerata e diventa nuova carta, nuova plastica, nuovo metallo, materiale fertilizzante. Il risultato è meno inquinamento e meno spreco di materie prime».



L'ecocentro di Arbizzano: grazie ai risparmi, tutte e tre le isole ecologiche potranno restare aperte

Il problema dell'abbandono non è risolto. Previsti incontri pubblici sul tema e nelle scuole

Alla luce di questo trend positivo, l'assessore Rossignoli spera in un riconoscimento, per Comune e cittadini. «L'anno scorso ci siamo aggiudicati il primo posto tra i grandi Comuni del Veronese, quelli con oltre 15mila abitanti, con analogo sistema di smaltimento», prosegue. «Quest'anno abbiamo buone speranze di replicare il primato. Il sistema porta a porta,

dunque, sta portando buoni frutti a Negrar e alle sue frazioni. Ma, continua l'assessore Rossignoli, «è merito anche della maturità dei cittadini». Non di tutti, però. Sacchetti di rifiuti vengono ancora abbandonati per strada o gettati nei fossi. «Il problema si è ridimensionato, ma non è risolto del tutto. Una minoranza ancora non ha capito come funziona la raccolta dif-

ferenziata e i vantaggi per la qualità della vita. Verso questi comportamenti devianti», garantisce Rossignoli, «continueranno i controlli e le sanzioni». In contemporanea, aggiunge la consigliera comunale delegata all'Ecologia Maddalena Maistri, il Comune lavorerà su cultura e consapevolezza ambientale.

«Abbiamo in programma una serie di interventi per sensibilizzare su questo tema», spiega Maistri, «alcuni rivolti ai ragazzi delle scuole, altri destinati agli adulti».

Se la raccolta differenziata migliora, il Comune può risparmiare. Ma i ricavi ottenuti dalla vendita tendono ad abbassarsi, mentre il costo del conferimento dei rifiuti in qualche caso è aumentato. Eppure, sottolinea Rossignoli, «qualche risparmio c'è stato per il Comune». Come è stato investito? «Nella gestione della nuova area ecologica di Arbizzano e in alcune migliori nelle aree ecologiche di Negrar e di Prun: a parità di costi», sottolinea l'assessore, «i cittadini hanno a disposizione tre aree ecologiche che funzionano, grazie agli operatori che si adoperano al meglio ogni giorno per offrire un servizio efficiente».

Le aree ecologiche rimarranno in funzione, tutte e tre. Del resto, conclude la consigliera Maistri, «una maggiore prossimità delle aree ecologiche alle case dei cittadini vuol dire facilitare le persone ad un maggiore riciclo e ad una migliore raccolta differenziata, quindi un più alto rispetto per l'ambiente». I negrari sono virtuosi, ma ben vengano, insomma, la comodità di avere a portata di mano il luogo dove effettuare gli smaltimenti. ●

NEGRAR. Venerdì alla cantina cooperativa

Il jazz e lo swing di Miller e Mancini tra botti e calici

Un evento che unisce l'interesse per il mondo del vino alla cultura

Marzo si conclude a ritmo di jazz e swing, alla cantina cooperativa di Negrar in via Ca' Salgari. Venerdì alle 21, per il ciclo Aperitivo d'Autore si terrà nella sala convegni Domini Veneti il concerto «The best of Big Band: da Glenn Miller a Henry Mancini» della storica Big Band Ritmo Sinfonica Città di Verona diretta dal maestro Mauro Pasetto. «Abbiamo chiesto d'immergerci nei ritmi jazz e swing degli anni Quaranta, Cinquanta e Sessanta, attraverso l'esecuzione dei repertori di Miller e Mancini», spiega il presidente della cantina, Renzo Bighignoli. Così, dopo aver promosso l'arte del pittore veronese del Settecento Antonio Balestra, questa volta Cantina Valpolicella Negrar ha scelto la musica per una delle iniziative di Domini Veneti Culture, marchio scelto per valorizzare il proprio nome attraverso eventi che uniscono l'interesse per il mondo del vino alla passione per la cultura.

«Un momento importante o una musica si ricordano per tanti aspetti che compongono un'atmosfera unica e particolare», spiega la responsabile relazioni esterne della cantina, Marina Valentini, organizzatrice dell'evento.

«Questo è ciò che offre l'Aperitivo d'Autore Domini Veneti, a partire dalla visita guidata ai locali più interessanti della cantina fino alla degustazione dei vini più pregiati e alla performance musicale».

La Big Band Ritmo Sinfonica Città di Verona è nata nei primi anni dell'Ottocento, appunto nella banda Città di Verona di cui ha conservato il nome. Il concerto, in collaborazione con l'assessorato alla cultura del Comune e con il sostegno di Valpolicella Benaco Banca, sarà gratuito. Per partecipare è però necessario prenotarsi, accedendo alla pagina web www.domini-veneti.it/calendario-eventi/ oppure chiamando il numero 345 8663048. Chi desidera può prenotarsi un posto anche per la visita in cantina (ore 19.30) oppure per l'aperitivo e risotto organizzato in bottaia prima del concerto (15 euro a persona). All'iniziativa plaudono l'assessore negraro alla cultura, Camilla Coeli, e il presidente di Valpolicella Benaco Banca, Gian Maria Tommasi. «Questi eventi avvicinano la Valpolicella a Verona e viceversa», dicono, «creando nuove occasioni di incontro per la comunità locale». ● C.M.

PESCANTINA. Il vino al centro del convegno sulla viticoltura e la trasformazione del territorio

Pinot, nuove opportunità di prestigio e di espansione

Si aprono possibilità di mercato più ampie concentrandosi sulla qualità e il biologico è la carta vincente per i produttori

Tempo di Pinot: non ha dubbi Albino Armani, presidente del Consorzio tutela vini Doc delle Venezie, intervenuto al convegno «Nuove opportunità produttive: viticoltura e biologico», organizzato da Silvano Zampini e Francesco Fiorato dell'Osservatorio agricoltura del Comune di Pescantina, in collaborazione con Valpolicella Benaco Banca.

«Un potenziale di 400 milioni di bottiglie», ha sottolineato il presidente Armani, «che prevedono come Doc la tutela della qualità con la fascetta di Stato. Una condizione completamente diversa dalle produzioni Igt (Indicazione geografica tipica, ndr.). Il Pinot è al quarto posto tra le varietà coltivate in Italia e il Pinot Grigio è un vino per il quale, nel Triveneto, sono coltivati 24.500 ettari di cui 13 mila in Veneto, 7.532 in Friuli e 2.880 in Trentino. C'è la volontà di gestire un'area così vasta in modo unitario, ed è stata questa la parte più bella di un processo di unificazione che ha coinvolto tre assessorati regionali all'agricoltura. Si aprono possibilità di mercato molto interessanti e una attenzione nuova alla

qualità finale del prodotto. Si dovrà spremere di meno, passando dall'80 per cento dell'Igt al 70 per cento della Doc e il prodotto finale potrà dialogare coi mercati mondiali».

Un'onda, quella del Pinot Grigio, che è arrivata anche a Pescantina, arricchendo le produzioni esistenti e facendone passare la coltivazione dai 142 ettari del 2010, secondo i dati del censimento Istat 2010, a più di 200 ettari attuali, con nuove richieste di impianti. «Le nuove autorizzazioni di impianti», ha sottolineato Matteo Tedeschi di Avepa, «non si possono più acquistare, sono a titolo gratuito a livello nazionale e assegnate dall'Agea, l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura».

Sulle prospettive del biologico, ha fatto il punto Renzo Caobelli, con una articolata rassegna delle possibilità di un modo di fare agricoltura che comporta un deciso cambio di mentalità per le aziende. «Una coltivazione», ha sottolineato l'agronomo Caobelli, «che guarda l'insieme del processo e determina una strategia imprenditoriale di lungo respiro, con prospet-



La vite, nuova frontiera dell'agricoltura locale

ve di un mercato che si va quotidianamente rafforzando ed espandendo sul piano mondiale».

Temi trattati dai relatori con grande impegno e qualità, che hanno richiamato una platea interessata di operatori. «L'agricoltura», ha commentato il sindaco Luigi Cadura, «ha saputo innovare più del manifatturiero, aiutando la resa del terreno e determinando, in questi anni, il fenomeno del ritorno alla campagna e questa è una buona garanzia che le terre non verranno abbandonate, ma continueranno a fornir-

re motivi di straordinari interessi. Pescantina partecipa alla Doc della Valpolicella solo per la striscia di territorio a nord della ferrovia del Brennero. Quella del Pinot Grigio è una opportunità di rilievo per il nostro comparto produttivo», ha concluso il primo cittadino. «La nostra scelta aziendale», ha concluso quindi Gianmaria Tommasi, presidente di Valpolicella Benaco Banca, che ha promosso il convegno sulla viticoltura e il biologico, «è di scendere fra le attività economiche e di stare al fianco delle aziende». ● L.C.

Brevi

SAN BONIFACIO
«IL RUMORE DELL'ERBA CHE CRESCE»
TEATRO ALL'UNIVERSITÀ
Le lezioni all'Università Itinerante organizzate dall'Auser proseguiranno domani, alle ore 15.30, con la presenza della compagnia teatrale «Evergreen» la quale rappresenterà, per gli iscritti, la commedia «Il rumore dell'erba che cresce». G.B.

SANT'AMBROGIO
INCONTRO D'ARTE
A GARGAGNAGO
Domani, alle 20.45, alla Pro Loco Dante Alighieri di Gargagnago, incontro d'arte «Vedere: dall'oscurità alla luce» organizzato dal Gruppo Biblioteca. Luca Frildini racconterà, in tema con la Quaresima e con magnifici dipinti, l'episodio evangelico della guarigione del cieco da parte di Gesù. M.U.

MONTECCHIA
«SIOR TODERO BRONTOLON»
LEZIONE ALL'UTILE
All'università del tempo libero e dell'educazione permanente sarà ospitato, oggi, alle 15.30, Giorgio Marangoni che terrà una lezione dedicata a «Sior Todero brontolon» di Carlo Goldoni. L'appuntamento sul teatro goldoniano sarà in Sala dell'Incontro del centro parrocchiale. P.D.C.

BUSSOLENGO

L'importanza delle emozioni, anche di quelle negative

La Consulta per le pari opportunità di Bussolengo continua gli incontri culturali oggi, alle 20.30, in sala civica della biblioteca, con «L'alfabeto delle emozioni. Conoscerle per saperle gestire», relatrice Antonella Elena Rossi, psicopedagogista. Ingresso libero. «Negli ultimi anni», dice la psicologa Marta Beggello, «si è diffuso un modo di pensare sull'uso della ragione e poco delle emozioni. Ci è stato insegnato a togliere importanza alle emozioni e al loro manifestarsi. Le persone tendono, quindi, ad adeguare l'emotività a canoni socialmente accettati, a reprimere o negare emozioni. Infatti alcune sono giudicate negative: rabbia, tristezza, dolore o paura, ma non lo sono in sé. Il giudizio che formuliamo su esse condiziona le nostre emozioni che, a loro volta, influiscono sul comportamento. Vivere anche sensazioni sgradevoli è necessario nel processo di crescita».

Le emozioni aprono spazio a maturità e felicità che si alimentano di stati di dolore, pena e tristezza. Conclude Beggello: «Provando queste emozioni, impariamo: esse sono la nostra bussola, ci servono per non smarrirci, ci parlano e ci guariscono, sono il collante della nostra identità, senza di esse la ragione non funzionerebbe». ● L.C.

MARANO

Ultimi giorni per iscriversi ai soggiorni climatici

Il Comune di Marano è consorzio da molti anni con il Consorzio Intercomunale Soggiorni Climatici di Verona, che coordina le attività di turismo sociale di 50 Comuni della nostra provincia. Il programma di viaggi per la terza età, «Vacanze d'argento», prevede soggiorni termali a Salsomaggiore e Abano Terme, montani, come Cavalese, Carano e Fucine Ossana e marittimi sulla Riviera Adriatica, Salento, Kos e le Canarie.

Possono prenotare i soggiorni persone dai 60 anni in su, (in caso di coniugi almeno uno), autosufficienti. Data ultima per richiedere di partecipare ad uno o più viaggi in programma, il 30 marzo, restandosi in Comune o rivolgendosi alla coordinatrice del Gruppo G.A.A.M, Rita Mosciogieri. Si dovrà sottoscrivere un'autocertificazione di autosufficienza.

Sono previste anche delle formule che consentano ai partecipanti di portare i nipoti, nelle località di Fucine di Ossana e di Cesenatico.

Il gruppo di Marano di Valpolicella G.A.A.M, presieduto da Rita Mosciogieri, partecipa attivamente da molti anni alle attività del Consorzio con gruppi numerosi di cittadini che accolgono queste iniziative con entusiasmo e grande partecipazione. ● A.C.